

郷土料理の日 雲仙

郷土料理の日 雲仙



郷土料理の日 雲仙



もくじ

- 04 はじめに

- 10 珈琲酒(日本酒ベースの珈琲リキュール) | 北川幸太(Reineke)
- 12 エタリの塩辛とサツマイモのタルトレット | 井上稔浩(pesceco)
- 18 がぜみソブルスケッタ | 市村大輔(クロマニヨン)
- 22 昆布と煮干して出汁をとったところてん | 獅子島薫(BAR Lion J)
- 28 さつま芋を練り込んだラサ | 宇治拓磨・望(Locanda del Campo)
- 32 じんだ煮 | 福田泰弘(炭火烧鳥 charlie)・小野弘太郎(Cota)
- 36 焼き茄子の冷製茶碗蒸し・冷やしぶっかけ温泉ろくべえ・島原じげ納豆 | 草野玲・宮崎貴仁(雲仙福田屋)
- 42 唐津の新米と平戸の海水の塩で握ったおむすび | 平河直(あるところ)
- 46 豚足のバロティエヌ | 坂口晃一(missi)
- 50 あいがもん倶楽部の一口と水出し岳間茶 | 富永博美(Peg)
- 56 長野県小谷村の温泉と青豆のちまき | 檜木歩
- 58 郷土料理との出会い | 木下遼太郎(ピーマンズコーヒー)
- 60 海苔、鯖、ジャガイモのテリーヌ スルメ烏賊出汁のジュレ スタチラベ | 他谷憲司(ワイン食堂トキワ)
- 64 エタリ一夜干し・ひじきの辛子和え・大豆と干し椎茸のうどん | 宮下裕之(彩雲)
- 70 ボンコ | 岩永賢一(famiglia)
- 74 高来蕎麦 | 深田伸治(1er cru フルミエ・クリュ)
- 78 郷土料理との再会 | 田中遼平(田中農園)

- 84 あとがき

はじめに

「僕はとにかく、トラディショナルが知りたい」

コペンハーゲンと雲仙をiPhoneで繋いで
nomaの開発部門ヘッド、高橋シェフと
初めて言葉を交わした2025年の7月

どんな体験をしたいか、という僕の問いに対する
彼の即答を聞いた時、この企画の形が鮮明に心に浮かびました

建て付けは、とにかくシンプルでした

15人の料理人たちが集まり
各々が考える郷土料理を持ち寄り、皆で試食をする

料理人たちはそれぞれの感性で
過去と接続し、料理を通して風土を表現する

各地から集まった学生や若者たち
雲仙に暮らす農家、生活者、市職員、
多様な人が集まり、それぞれのルーツと向かい合った

「郷土料理の日」

この冊子は、そこに立ち会った若者たちが
それぞれの柔らかな感性で濃密な時間を言語化した記録です

僕らが暮らすこの小さな島国に
多様で豊穡な食文化が残っているという奇跡

あらゆる異常気象に素手で向かい合い
過去と未来に橋をかけ続ける生産者たちがいて

たった数秒で消えてしまう料理という存在に
自らのルーツと人生を賭けている料理人たちがいる

僕らはただ、心の揺れを感じながらその恵みを受けとり味わう

立場も考えも違った3つの点がお皿の上で繋がって
そこに美しい3角形を描いたときに、新しい食文化が生まれる

僕はそう信じています

この極東の小さい島国は、
とてつもなく深い可能性をもっている

そして、世の中、まだまだ捨てたもんじゃない

この若者達が綴った瑞々しい文章群が、心ある方に届くことを祈ります

そしてこの冊子が日本各地で、世界中で
新しく懐かしい郷土料理が生まれる端緒になることを願っています

—— 奥津爾(タネト 店主)

この冊子は、「郷土料理の日」という一日に立ち会った、
タネトの元インターンたちが書き記した記録です。

学生もいれば、社会人もいて、
いま立っている場所も、これから向かう先も、それぞれ違います。

けれど、あの日。
自由で、それでいて切実な料理を前にして、心が揺さぶられたこと。
目の前の一皿に向き合い、言葉を探した時間があったこと。
それだけは、たしかに共通していました。

郷土料理がひとつの型に収まらないように、
ここに並ぶ文章も、決して揃ってはいません。
舌に強く残った味、ふと心に留まった言葉、
あとになって静かに押し寄せた余韻。
そのひとつひとつを、飾ることなく綴っています。

これは、「郷土料理の日」という一日をめぐる、短編集です。
ページをめくるたびに、それぞれのまなざしが交差していく、
そんな一冊であることを願っています。

—— 川江芽生(元タネトインターン／大分県出身)

高橋くんの「地元の食を学びたい」という小さな種を、
奥津さんがそっと拾い上げて芽吹いた郷土料理の会。

そこには人の心を動かす力が満ちていました。
歴史や家族の記憶、土地の風土、
そしてそれぞれの専門性を織り込みながら郷土料理を表現する姿は、
まさに総合的な学びの場。
そして「おいしい」瞬間を分かち合うことで、
静かに確かな連帯が生まれ、深まっていたように感じました。

雲仙の生産者さんやその周辺の料理人たち、全国から集った若者たちが、
立場を超えて溶け合う連帯の美しさに、この会が一過性の行事ではなく、
未来へ続くムーブメントの一端なのだと感じました。

岩崎さん、奥津さん、市長をはじめ、
表も裏も一人ひとりの真摯な仕事に支えられたこの場に携われたこと、
そして再会できる暁には
より成長した姿でお会いしたいと思える方々に出会えたことに、
感謝の思いでいっぱいです。

また皆さんにお会いできることが楽しみです、
料理人のみなさんの一人一人の料理を食べに行きたいです!

—— 神尾理沙(noma プロジェクトマネージャー)



「郷土料理の日」の前日、nomaの二人と
岩崎さんの畑を訪れ、野菜の種採りをした。
一粒に宿る命を感じながら、優しく、ときに力強く。
種を囲み、同じ時間を分かち合った。

珈琲酒（日本酒ベースの珈琲リキュール）

北川幸太 (Reineke)

【珈琲】

エチオピア・イルガチフェ在来種
ナチュラル 中煎り

【日本酒】

森酒造場「フィランド」
平戸の春日棚田米を原料とした純米原酒。
水は平戸の湧水を酒造りに用いている。

珈琲伝来の地、長崎。

日本初の喫茶店は長崎出身の鄭永慶が上野に開いた可否茶館であるといわれている。
日本における珈琲文化のルーツは長崎である一方で、珈琲を生業にしていると「郷土」と「珈琲」は中々結びつき難い。

珈琲豆(アラビカ種)はエチオピアをルーツとし、栽培のほぼ全てがコーヒーベルトと呼ばれる熱帯地域で行われている。

遥か遠い異国からもたらされた嗜好品である。

そんな珈琲を長崎で提供することの意味、郷土と乖離させず、繋げてはいけないうか、模索してきた。

ひとつは料理とのペアリング。その土地に根差した料理とそれに合わせた珈琲を。

近いエリアに店舗を構えるmissiさんのペアリングの試みはひとつのかたちだったと思う。

そしてもうひとつ。液体としての珈琲を、郷土に既にあるものと組み合わせ新しいひとつのドリンクをつくりあげる。

そこで私が選んだものが「日本酒」であった。日本全国に蔵があり、それぞれが郷土と深い繋がりをもつからだ。

私の生まれた地、平戸の酒蔵、森酒造場。

杜氏であり蔵元である森雄太郎氏は平戸小学校の同級生でもある。

2024年から交流を始め、2025年8月はじめに酒蔵を見学、今回のドリンクの試飲会を行った。

杜氏として、珈琲屋として双方の意見を交えながら商品化に向けて動いている。



少しアプローチは異なるがアイリッシュコーヒーのようにルーツは明確ながら普遍的なドリンクを創造したい。

新たな珈琲、日本酒の文化を作れるのではと思っている。

郷土料理の日、参加者の方々からドリンクについてフィードバックを頂いた。想像以上に好意的な感想を大変多く頂き、しっかりとかたちにして世に出さねばと身の引き締まる思いだった。

郷土とは何か。あの日、発表者それぞれがその問いに対する自分なりの答えを悩み、考え、言語化し、かたちにした。その過程が最も郷土と繋がっている瞬間であったのではないかと。これからの思考の起点になる、そんな瞬間に立ち会えたことを嬉しく、幸運に思う。

エタリの塩辛とサツマイモのタルトレット

井上稔浩 (pesceco)

文・川澄光 (愛知県出身)

世界を巡ったのち、地元・島原に戻ったpescecoの井上さん。

目の前の大皿には、pescecoのファーストスナックである「エタリの塩辛とサツマイモのタルトレット」が並んでいる。

エタリとは、島原半島の方言でカタクチイワシを指す。このエタリに薬を被せて塩漬け熟成した塩辛は、島原半島の郷土食であり、井上さんが地域にあるものを意識するようになった最初のきっかけである。

しかし現状は甘くない。エタリの塩辛をつくる人も食べる人も減り、原料となるカタクチイワシも獲れなくなってきた。「なんとかエタリの塩辛を残したい」という思いから、生産者を中心に「エタリの塩辛愛好会」が発足した。井上さんは会長の三木さんから、製法や背景について教わった。

サツマイモしか食べるものがなかった三木さんの子ども時代、島原のどの家庭の冷蔵庫にもエタリの塩辛があり、それをのせることで、素朴なサツマイモが格別のおやつに変わったという。

そんなエタリの塩辛も、いまや消失の危機にある。
どうすれば、再び食べてもらえるのだろうか。

エタリの塩辛とサツマイモという郷土の組み合わせに魅力を感じた井上さんは、これをレストランで提供する一口料理へと昇華できないかと考えた。

そして完成したのが、「エタリの塩辛とサツマイモのタルトレット」である。

生地には、島原半島の郷土料理「ろくべえ」に使われるサツマイモ粉を用いる。中には蒸したサツマイモのマッシュ、丁寧に処理したエタリの塩辛、放牧ジャージー牛のミルクから作るバターを合わせた塩辛バターが詰められている。仕上げに干したエタリの粉を振り、小さなエタリが添えられる。

口に運ぶと、サクホロとした生地の食感のあとに、旨味の効いたエタリとミルクーなバターがとろけ、やさしい甘みのサツマイモが全体を包み込む。一口の衝撃に、思わず目を見開いた。

素材は昔と同じでも、そこに現代の技術や感覚を重ねることで、ようやく今の人の口に届く。



「地域に根ざした食材で、無理や矛盾のない料理ができるのか」

井上さんは常にそう問い続けている。

「生まれ育った島原が好き。周りにいる人たちが好き。だからこそ、この土地に居続けたい。

でも島原は、多くの人が「いいな」と思うような理想の田舎ではない」と井上さんは語る。

「いいな」と思われる文化は、生計が成り立たなければ消えてしまう。

どうすれば文化を守っていけるのか。

食材を獲る人も、食べる人もいなくなれば、その土地の個性は失われていく。「温故知新」と口にするのは簡単だが、それだけではあまりにも無責任だ。言葉の先にある仕事を、実際に続けていかなければならない。

土地を大切にしなければ、良い料理は生まれない。

その土地をつなぐために、料理という形にする必要がある。

しかし、おいしくなければ人には届かない。

さらに、「おいしい」の先にある価値を伴っていないといけない。

—どうおいしく届けるか—それが、井上さんの役割なのだ。

尽きることなく、完成することなく。

唯一無二の存在になるために進み続ける。

自分が、家族が、地域が続いていくために。何十年後の山や海を守るために。

年老いたとき、自分が見たい景色があるのだろうか。

「時間はかかってもいい。まずは、自分たちが行けるところまで進む」

井上さんは、まるで森を育てるような長い時間軸で生きている。

pescecoでは、ひとつのタルトが置かれた洗練された皿が提供される。

今回の会では、たくさんのタルトが大皿に並び、熱気に包まれた人々に囲まれていた。

その光景が、とても温かかった。





がぜみそブルスケッタ

市村大輔(クロマニヨン)

文・堀彩花(東京都出身)

参加者の中で最も都心、福岡市内にお店を構えている「クロマニヨン」。

クロマニヨン人は、五感があったから生き残ったのではないか、と言われている人類。「お店に来る人にも、“その人自身がどう感じるか”を大切にしてほしい。」「クロマニヨン」という店名には、店主市村さんの願いが込められている。

次々と並べられてゆくパンたちが、あっという間に大皿をいっぱいにした。それが始まりの合図。市村大輔さんが、郷土料理として発表したのが『がぜみそブルスケッタ』である。

そのルーツは、福岡県宗像市の鐘崎にある。現在彼が暮らしている福岡市は、前に海、後ろには平野をひかえており、食材に恵まれた土地である。が、なんせ昔から町人や商人の街。その土地柄、いわゆる伝統的な食事やその営みはあまりなかったという。

「それでも車を1時間ほど走らせれば、いくつか村があるんです。“鐘崎”という村が、日本海側の海女発祥の地。今回は、その家庭で食べられている“がぜみそ”を持ってきました」。

がぜみそは、雲丹から作られる保存食。余ったり、売り物にならないような小さな雲丹が日持ちするように作られたそう。材料はいたってシンプルで、雲丹、みりん、味噌、甘酒など。海の近くにある各家庭で食べられているものだ。それは日持ちのしない海産物。がぜみそは、その営みの一役として、慎ましく、海街に暮らす人々の生活にあった。

今回、市村さんはがぜみそを「ブルスケッタ」という形で表現。その見た目の素朴さが、懐かしい食卓を思わせる。

全粒粉のパンを咀嚼するうちに、溶け合うがぜみそとバター。香りが一体となって鼻を抜け、柑橘のアクセントがかかるやかな風を吹かせた。

「鐘崎漁港は、縄文時代から続くような伝統的な漁をする場所。無理に何かを加工したりしないんです。がぜみそも、ただ生活の一部としてあった。そんな風に、地域の暮らしにフィットしている料理って少ないじゃないですか。作為なく、自然に残ってきたということに僕は感動して」。

それは、生きている土地と、生きていくため、あくまで自然に関わった先で生み出されたもの。そんな“料理の原点”のようなものが、がぜみそには宿る。市村さんは、生活すらも、すべてが循環の



一部だと話した。“美味しい”を出発点に、そう思えたら、世界はもっと優しくなれるんじゃないかと。

「福岡らしさは、やっぱり港町だと考えていて。昔から、文化も価値観も海の向こうから入ってきた場所。だから九州を里山と考えた時に、自分たちの役割は、伝えることだと思っています。そのために、入り口は広くありたい。“どんな人も感じられるように”というのは、常に意識していることです」。

福岡だから伝えられること、福岡での伝え方と。市村さんが日々土地と向き合う姿勢が、『がぜみそ』、そして『ブルスケッタ』という形で届いた。

市村さんに、これから残したい景色を聞くと「世界がちょっとでも平和になる食卓」だと話した。それは、思い返せばまさにあの日のことのように感じられる。

市村さんが、ひとつのパンを切り分け、ブルスケッタに仕立ててゆくのを眺めた時間。料理の説明を聞いて、海街の食卓を想像したこと。他の人と手でパンをちぎり合ったこと。

郷土料理とは、残ってきたものというより、そういった時間への愛着とか、手触りのある記憶が“残してきた”ものであるのだろう。

それらはきっと、世界をちょっと平和にするはずだ。



昆布と煮干しで出汁をとったところてん

獅子島薫 (BAR Lion J)

文・安井里緒 (徳島県出身)

獅子島薫さんが用意したのは、この夏ヒットしたという「ところてん」。

ところてんが私達の前に並べられた瞬間、
まだまだ暑い8月末の雲仙、蒸気家に涼しい空気が漂った。
添えられたのはハモの天ぷら、梅、大葉、ねぎ、みょうが。

スッと身体に入ってきて食べやすい、さっぱりとした味わい。
まさに今こいうのが食べたかった!という感じがした。
つるつと食べられるところてん、ふわっとしたハモ、やさしい出汁と薬味たち。

獅子島さんのところてんからは雲仙ならではの環境や歴史、文化がたくさんみえてきた。

①ところてんの出汁

ところてんは酢醤油かポン酢で食べることが多いが、
煮干しの出汁で食べるのが長崎の文化だそう。
獅子島さんは「改めて気付かされた伝統食のひとつかも」と語る。

温泉水と煮干しでとった出汁。

本来、出汁は低温で取るのがセオリーだが
今回は100度超えの温泉水に煮干しを入れて出汁をとったそう。
「何で美味しいのかは知らない方がいいのかも。答えは生活の中にある」と獅子島さん。

②ハモ

雲仙はハモの産地。
「Lion-Jを表現したような」と言われるハモの天ぷら。
獅子島さんはハモ料理の修行自体はやってないが、たくさんの料理人からレシピをいただき、
練習して捌けるようになったそうだ。

③湧き水

美味しいところてんには綺麗な水が必須。雲仙には谷の川湧き水という湧き水があり、今回のところてんは、その天草を使って作られている。昔から湧き水の近くにはところてんがあったそうだ。
また、獅子島さんが昔は一家に何台かはあったという、ところてんの突き器 (今回はネットで購入し使用したそう) も見せてくれた。



④ 隠し味

エタリの塩辛(カタクチイワシ)から出る汁が微量だけれど入っている。

この地域の水産業の加工の方がよく隠し味に入れているそう。雲仙小浜のこの地域に根づく味である。

雲仙の地域がぎゅっと詰まったところん。

雲仙初心者の方も、ところんを通して五感で、地域に触れられたのが嬉しかった。

発表が終わった後の打ち上げで獅子島さんにお話を聞いた。

「前は劣等感にまみれてやってたんですよ、でも今は小浜にも劣等感なんてない」

「やっとその価値が俺らにも染み付いてきた」

美食都市でも知られ、温泉があり、タネトがあり、蒸気家があり…。

私は雲仙・小浜をすごく魅力的なまちだと思っていた。

でもぎゅっとそうなるにも、そう認識されるにも過程があった。

「始めた当初は15年前で、なんもない町だし、仲間が欲しいし。ちょうど5年前ぐらいに引っ越してきてその時には若干の劣等感があったけど、そんなダサイことないじゃないですか」

私は、半年前に地域おこし協力隊として岐阜県の山奥(白川町)に移住した。地方で暮らす中で、人々が自分たちの住む場所の魅力や価値を再認識し、文化に誇りを持って、「そこで生きていく」ことの大変さと面白さを感じ始めている。

獅子島さんが小浜を誇り、価値をわかっているからこそ、小浜の素晴らしさを訪れる人に伝えられる。そんな人がいる場所だからこそ、Lion-Jは地域に根づく、みんなが行きたくなる安心できる場所になるのだと思う。

無理なく身体に馴染むところんと、さっぱりとした心地よい出汁がそれを体現しているような気がした。





さつま芋を練り込んだラサ

宇治拓磨・望 (Locanda del Campo)

文・福田美月 (埼玉県出身)

ほっと息がでる。
土地の香りが混ざったような、
様々な気づきのある一皿だった。

雲仙の千々石でイタリアンを営む宇治さんが出したのは、さつま芋を練り込んだラサ。ラサとは、小麦粉と水でつくるイタリアンパスタなのだが、今回宇治さんが出したのは、長崎の郷土料理である「ろくべえ」をアレンジしたものだった。

ろくべえは島原半島が大飢饉に見舞われた時、
人々を空腹から救った料理である。痩せた土地でも育つさつま芋の粉を練り、うどん状にしたもの。

練った生地をおろしがねで棒状に押し出す工程は、
ろくべえとラサで共通している。

お店でラサの試作をしていたところ、ろくべえも同じようなつくり方だと教えてくれたのが、地元である千々石出身の妻・望さん。

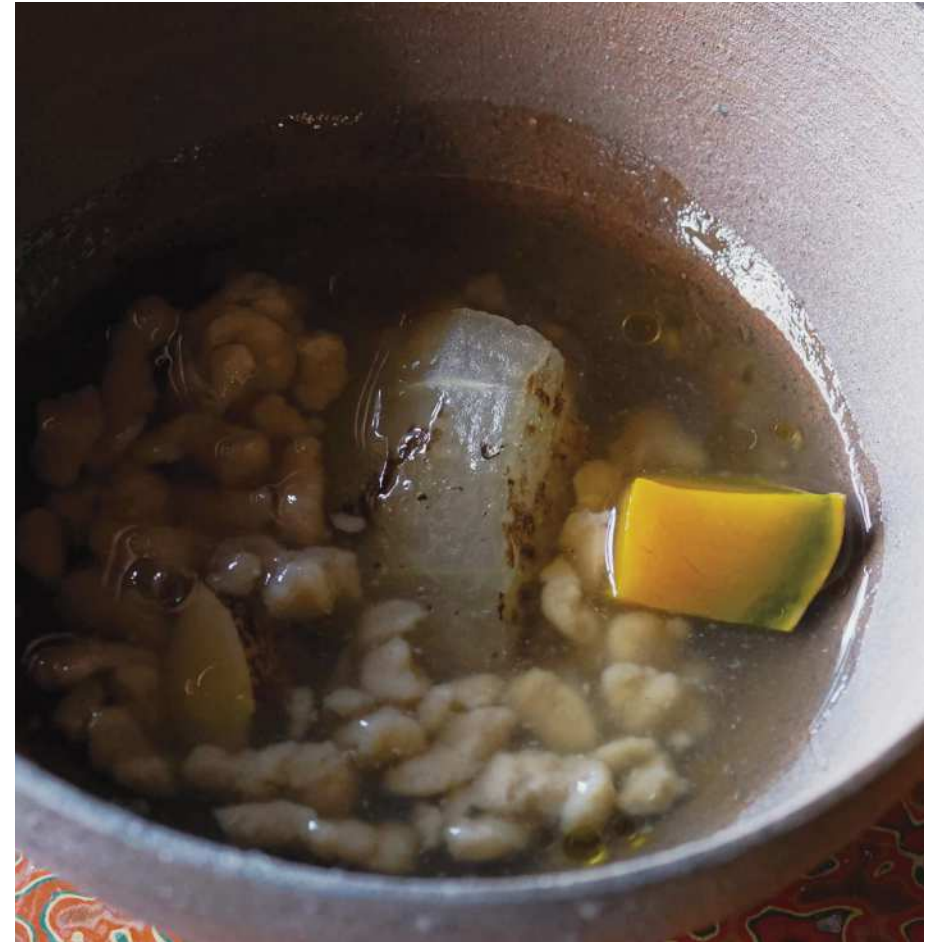
「自分は岡山出身でよそ者なので、僕が外から見た風土と妻が内から見る風土が混ざったような料理を出したいと思っています」
みんなの前で、宇治さんはそう語った。

キジハタの骨を焼いて九州どんこを加えた出汁、焦がした冬瓜の香り、
会津小菊南瓜という和かぼちゃの滋味深い味。

それぞれの食材が
海や山や畑と地続きになっているような「生きた」香りの混ざり合いに、
心がどこかに帰ったような懐かしさを感じた。

懐かしい味、それは郷土料理を表す大きなひとつの特徴だけれど
よく考えると独特なものだ。

美味しいとか不味いとか、そういう軸とは独立していて、
「ほっとすること」自体に感動が伴う。



それはあの時食べたという土地の風景や記憶、
つくってくれた人や一緒に食べた人の温かさを
五感いっぱいを使って感じるからじゃないだろうか。

つまり、郷土料理を食べることってそういう、料理の「その先の風景」を無意識のうちに感じ取ることなのかなと思う。

「僕らが島原半島を愛しているということが、一皿に表れていたら、それでいい」

宇治さんは、自分が在来種を使う理由は「ただ遼平が好きだから」と、淡々と語る。まだ本格的に引越しをする前、雲仙に知り合いがいなかった宇治さんは、おっちゃんばかりの集団の中に混ざる1人の若者に、勇気を出して声をかけた。そこではじめてできた友達、それが田中遼平さん。彼は23歳で就農し、雲仙で種とりをし在来種野菜を育てる若手農家だ。

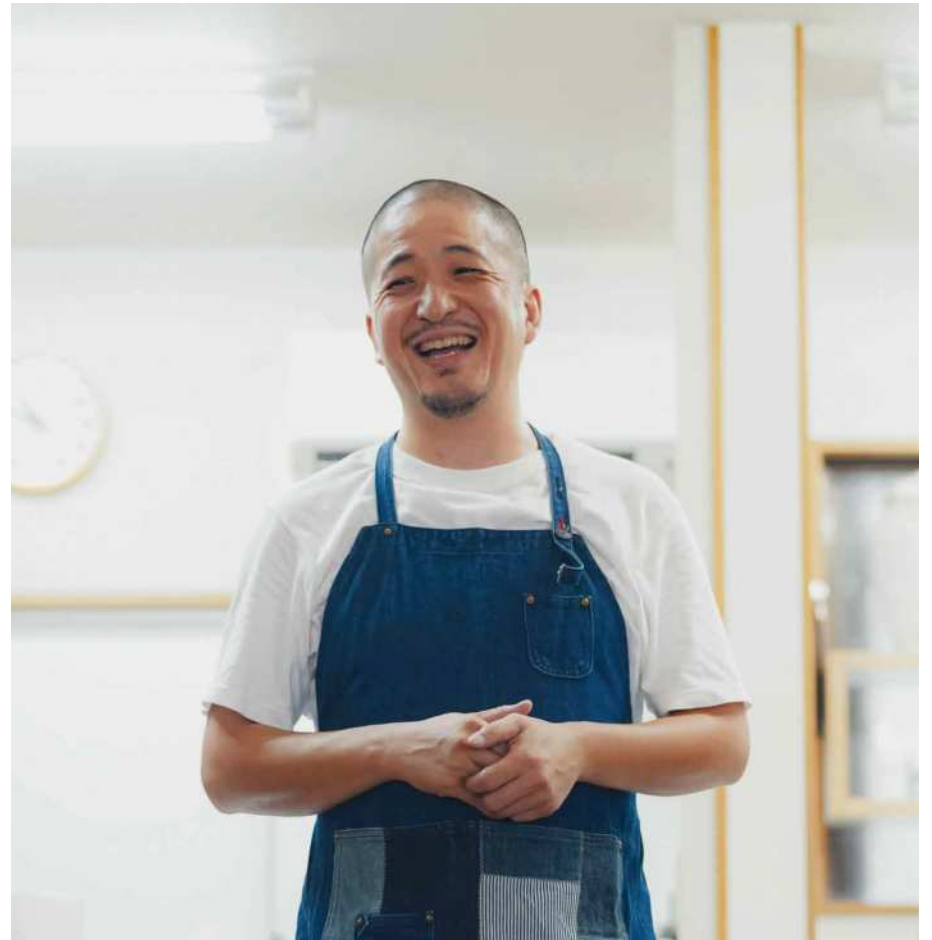
そこから生まれた在来種とのつき合い。
岩崎さんの黒川スイカ、自ぎゅうりが今年は全く獲れず、「この時期にはこの野菜」という常識が変わっていくと感じざるを得ないと宇治さんは話した。

「なんていうか、色んなものが消えていくなかで、土地に甘やかされず不便を受け入れていくっていうのかな、そういうのが逆に嫌いじゃないんですね。色んなことを試行錯誤して残そうとしている、過渡期にいるっていうか。」

厳しい現状を受け入れつつ、
形を変えながらも、前に進んでいこうとする
そんな柔らかく前向きなエネルギーを感じた。

もっと柔軟でいいのかもしれない。
郷土料理の原型を出す人もいれば、よそ者として郷土料理を出す人、新しい「今」の郷土料理を創り出した人もいて、そこにそれぞれの価値があったように。

変わりゆく土地の中で、それでも自分が何を背負い、何を繋いでいくのか。
その決意をそれぞれ表明しあっていた今回の会、その営み自体がとても愛おしく思えた。



じんだ煮

福田泰弘(炭火焼鳥 charlie)・小野弘太郎(Cota) 文・川江芽生(大分県出身)

皿の上に、艶やかな青魚がずらりと並ぶ。北九州・小倉の郷土料理「じんだ煮」。控えめな佇まいながら、濃厚な煮汁がその存在感を際立たせている。

一口食べた瞬間、驚いた。想像していたクセはなく、口に広がるのは、魚の旨みと爽やかな香り。骨まで柔らかく、ほろりと崩れる身に、思わずご飯をかきこみたくなる。

今回いただいたのは、イワシを一度コンフィにしてから炊き上げた、特別な一皿。

本来はもっと濃い味付けで、骨ごとバリバリ食べる豪快な料理だが、初めて食べる人にも親しみやすいよう、やさしく仕上げたという。

それでも、ご飯が欲しくなるほどの濃厚な味わい。その奥には、百年以上受け継がれてきた「百年床」のぬかの力がある。ぬかそのものは驚くほどまろやかで、ふわりとフルーティーな香りが鼻を抜ける。山椒や唐辛子を使う小倉ならではの配合が、香りに独特の深みを与えているという。

じんだ煮の起源は江戸時代にまでさかのぼる。

国替えにより小笠原氏がこの地を治めると、初代藩主・小笠原忠信が信濃のぬか漬け文化を推奨。城下町にぬか床文化が広がる中で、魚をぬかで炊き保存性を高めた料理として生まれた。当初は、魚をぬかだけで炊いて保存性を高めた「陣立て煮」と呼ばれ、戦の陣中食として重宝されたという説もある。やがて砂糖や酒が加わり、味わいがまろやかになって家庭料理として定着していった。

時代が下り、北九州が工業地帯として発展すると、じんだ煮は“働く人のご飯”として愛されるようになる。濃い味付けはご飯が進み、冷めても美味しく、保存もきく。忙しい日々の中で、手早く栄養をとれる実用的な料理だった。じんだ煮は、産業都市・北九州の暮らしを支えてきた、ひとつの生活文化でもあったのだ。

今回、このじんだ煮を振る舞い、その奥深い歴史を伝えてくれたのは、小倉で飲食店を営む二人の料理人、福田泰弘さんと小野弘太郎さん。

「藩が変わり、時代が移り変わっても、この味だけは途切れることなく受け継がれてきた。きっとそれは、じんだ煮がこの土地の気候や人の暮らしに、ぴったりと寄り添っていたからだと思う」そう語る福田さんは、小倉の炭火焼鳥店「charlie」の店主。現在は移転準備のため休業中だが、角打の店「CAVE!」を拠点に、出張料理などを行っている。普段は地元の素材を



活かした炭火焼き鳥を提供しているが、今回のために北九州の食文化やぬか床の歴史を改めて調べ直したという。

一方、同じく小倉でビストロ「Cota」を営む小野さんは、「郷土料理と聞いて、迷わずじんだ煮を選んだ」と話す。イワシのコンフィや控えめな味付けには、素材の持ち味をまっすぐ伝えようとする意図が感じられた。

日頃から近隣の生産者の素材を大切にしている二人。今回は「郷土料理」というテーマを通して、自分たちの料理を地域の歴史や文化と重ねて考える機会になったと口をそろえる。

じんだ煮は、地域の歴史や文化、人々の暮らしと結びついた“記憶の味”だ。

長い時間をかけて積み重ねられてきた知恵と手間、そして暮らしの痕跡が、一皿の中に息づいている。

今回、福田さんと小野さんがその一皿を振る舞い、背景を語ってくれた時間は、まさにその記憶に触れる体験だった。料理を通して地域を知る喜びと、郷土料理が受け継がれていく瞬間を感じた。

歴史と暮らしに育まれた味は、これからも新しい工夫とともに生き続ける。福田さんと小野さんのじんだ煮は、その可能性を力強く示していた。



焼き茄子の冷製茶碗蒸し・ 冷やしぶっかけ温泉ろくべえ・島原じげ納豆

草野玲・宮崎貴仁（雲仙福田屋）

文・加藤優奈（北海道出身）

雲仙の朝の柔らかな空気が引き締まってゆく。

びしっとしわの伸びた白衣、和帽子を身につけ、緊張感をまとってやってきた雲仙福田屋の草野さんと宮崎さん。福田屋は雲仙にある1968年創業の旅館であり、草野さんはそこの総料理長である。

草野さんは、長崎県雲仙市で生まれ育ち、大阪の調理師学校を卒業後、料理屋やホテルなどで修業を積み、生まれ故郷の雲仙に戻ってきたという。

さて、発表が始まるその瞬間、皆が草野さん、宮崎さんに注目する。

一品目は、「焼き茄子の冷製茶碗蒸し 雲仙野菜掛け」

福田屋宮崎貴仁さんによる一品である。

長崎に根付く茶碗蒸しに旬の焼き茄子の旨みを取り入れ、山形の郷土料理である「だし」を雲仙の野菜で組み立てて茶碗蒸しの上にかけてあった。優しい出汁が香る茶碗蒸しは、暑い夏でもするりと体に入っていく。

続いて草野さんが続く。

「ろくべえ(六兵衛)に焦点を当てた料理を紹介します」

私は、「ろくべえ?なんだらう?」と思ったが、どうやら九州になじみのある方々は島原や対馬の郷土料理として知っている様子であった。

草野さんは、ろくべえの説明を続けた。

島原では、1792年眉山が火山性地震で崩壊したことによって農地が被害を受けて飢饉が発生した。地元民は、さつまいもを栽培して飢えをしのいだが、ろくべえさんが保存用のさつまいもの粉末と山芋でうどん状の料理を開発し、人々を喜ばせた。そこからその料理が「ろくべえ」と名付けられ今でも受け継がれているらしい。

しかし、草野さんの地元である雲仙の人は、昔のころの記憶から「耐乏食」、「バサバサ」という印象があり好んで食べない。

「ろくべえの悪い印象を払拭しに来ました」その気合の入った一言にさらに期待が高まった。

二皿目は、「冷やしぶっかけ温泉ろくべえ」

上にのる野菜は、この会の前日に岩崎さんから頂いた野菜である。はぐらうりの鬼おろし、赤紫蘇の刻み、モロヘイヤ、ツルムラサキのお浸し、南島原のフィンガーライム、りのかというレモンをかけて夏らしくさっぱり食べる。



そして、草野さんが見せた1つの道具に歓声上がる。

ろくべえおろしであった。

ろくべえは、サツマイモ粉と山芋を練った生地をおろし器で押し出すようにして麺にするという。

今では珍しい道具であるという。

さらに、ろくべえ作りの実演が始まる。

手のひらで練った生地をおろし器に押し付けると、穴を通して麺が出てくる。麺の調理方法は蒸すものと茹でるものがあるが、今回は温泉水を練りこんだ温泉蒸しのろくべえである。

さらには、横にはろくべえを作る際に出た切り端を団子状にして砂糖と塩をまぶしたおやつ「にぎりだご(にぎったご)」が用意されていた。どちらも素朴な、昔懐かしい味がした。

三品目は「島原じげ納豆 摘果メロン粕漬け和え」

「じげ=地元」の名を冠したねばねばしていない、長崎島原の伝統的な発酵食である。

蒸した大豆に麴と塩、しょうがを合わせ乳酸発酵をさせた、じげ納豆に摘果メロンの粕漬けを和え、乳酸発酵と酵母発酵が重なり合う多重発酵の味わいを表現したという。食べた瞬間にご飯をかきこみたくなる味がした。

圧巻の品数に、一品に対するクオリティの高さ、郷土に対する解像度の深さを見せつけられ、流石、雲仙外から来た人に対して郷土料理を伝え続けている方々であると感じた。日々郷土に思いを馳せ試行錯誤しながら表現し続ける雲仙福田屋の草野さん、宮崎さんの熱量は、今でも私の心に残り郷土に思いを馳せる一つの契機となったことは間違いない。





唐津の新米と 平戸の海水の塩で握ったおむすび

平河直(あるところ)

文・安井里緒(徳島県出身)

平河直さんは福岡出身。

福岡の郷土料理といえばガメ煮やだご汁もある。

でも、今回平河さんが用意してくれたのは「あるところ」がある唐津の、採れたての新米を使った塩むすびだった。

平河さんは、郷土料理についてこう考えている。

日本の郷土料理は、近代化より前の、物流や保存技術が今ほど発達していなかった時に、

その土地で採れるものや人が住む環境に強く規定されて生まれた食文化だという。

限られた食材をどう美味しく食べるかという知恵が積み重なり、結果として地域ごとに特性のはっきりした料理が形づくられてきた。

一方で現代は、物流や保存技術の発達、人の移動によって、食文化は全国的にも世界的にも均質化しつつある。

「その地域の多くの人が、日常的に食べるもの」としての郷土料理は、以前よりも輪郭が曖昧になってきていると感じている。

そうした状況を踏まえた上で、今回の会で何をやるかを考えたとき、

平河さんは「現在ある郷土料理を再現する」よりも、

土地を愛でる気持ちそのものが郷土料理であっていいのではないかと、

郷土料理の意味合いをもう少し広げてみたいと考えた。

そこで選んだのが、唐津の新米で握る塩むすびだった。

そう言われてみると「おむすび」って全国どこにでもあるし、日本人の日常の食に度々登場している。

でも「この土地でその人が握るおむすび」は一つしかない。

郷土料理はみんなで共有していなくても、それぞれに思い出や懐かしさの種類があっていい。

また、広がることに注目しなくてもいい。

食文化としての郷土料理は「懐かしい」「昔を思い出せるもの」といった、

その土地や人を愛でるような情緒的なものに変ってきているのかもしれない。

「嬉しい新米をそのまま食べていただきたいなということで塩むすびにしました」と

平河さんはシンプルな一言。



「そういう土地を愛でるノリが郷土料理にあってもいいのに」と語る。

「どこにでもあるように見えて、ここにしかない」そういうものが各家庭・各土地にあることの尊さに気づききっかけになった「塩むすび」だった。

自分にとってのそういう食、あるだろうか。

また、平河さんの「おむすび」には思い出がある。

平河さんのおむすびの握り方は福岡で働いていたときの大將に習ったそう。

「縦に回さず、手のひらで横に回す(跳ねないから落とさない)。握る回数は6回まで、表3回裏3回だ。形汚くてもそれでやめろ」

営業後に残って練習し、特訓。しかし塩が弱いとか、硬いとかやわいとか言われ、一向にいいと言われない。そして3ヶ月ほど経った後の営業中に大將にいきなり握れと言われた。その時に食べたお客さんから「美味しい」という言葉をもらい、初めて大將から「合格」がでた。

この記憶そのものが、平河さんがおむすびを握る理由になったり、そのおむすびを見て食べる人が平河さんを通して大將を思い出したりするのだろうか。

料理が五感を使って思い出や大切な人を呼び覚ますものになっていたら面白いし、嬉しい。

一見シンプルな塩むすび。だけど長年の経験と訓練と思い出の上に完成しているおむすび。

平河さんのおむすびのちょうどいい塩加減、

いくらでも頬張りたくなるふわとした握り加減、

炊き立て新米の香りを肺いっぱい吸い込める幸福感、

これを五感で感じ共有しあった、この会の参加者にとっての郷土料理にもなっていくのかもしれない。



平河さんの塩むすびとあわせて、尾崎翔さん(カレーライフ)がつくった「岩崎さんの雲仙こぶ高菜の古漬け」が並んだ。炊き立て新米のおむすびに相性ぴったり。漬け方は「雲仙市伝統野菜を守り育む会」の漬物講座で習ったそう。

豚足のバロティーヌ

坂口晃一 (missi)

文・福田美月(埼玉県出身)

今回の会が開かれる前から、自分がいる地域がどういう歴史を辿ってきたのか、奥深くまでディグりまくっている坂口さん。そんな彼が考えたのは、地域の郷土料理ではなく、今ある地域の素材にフォーカスを当てた「新しい郷土料理」だった。

地元・西海市の豚足の骨を抜いたものにソーセージ生地を詰めてカリッと焼き上げ、赤玉ねぎのピクルスとシャインマスカットを添えている。

口にすると、カリッとした食感のあと、豚の脂のうまみがふわっと広がった。シャインマスカットとピクルスの酸味・甘味が口の中がより引き締まって、一口の幸福感がすごく大きい。

「西彼杵半島って土があまりよくないんです。

赤土だったり、山の斜面が多いので畑ができるような平地がなくて、決して条件がいいとは言えない土地なのに、そこに足を下ろしてよりいいものを作ろうとしている若い生産者がいます。今日の前で汗水たらして頑張っている人たちの食材を、一般家庭まで根付かせることをやってみたいんです。」

坂口さんは自分で船を出して魚をとったり、豚や牛を生産者のところまで行って買い付けたり、「命」を扱う現場の隣にいる料理人だ。

上等なお肉でつくれば美味しいものはできるけど、豚足や端肉を、もう一度手をかけることで1つの料理として伝えたいと彼は話した。

生産者へのリスペクトや、豚などの命に対する敬意を強くあらわしたいという思いが、今回の一皿に溢れている。

「郷土料理と言われ、自分の根っこになるような料理は思いつかなかった。でも小さい頃、家の目の前の海に父親と潜って、貝を食べたりしたことを強烈に覚えているんだよね。今でもあのときの『身体で感じた美味しさ』をずっと追いつけている節があると思う」と坂口さんは語った。

けど、自分の子どもが生まれて

父親と海に潜ったような、鮮烈な原体験が彼らのアイデンティティを育てるとしたらこの子たちの故郷をつくるのに自分ができることってなんだろうって考えたそう。



郷土料理を食べるということは、その土地とつながること。

その原体験を子どもたちに残したいという思いが、彼の内側で大きな熱源になっている。

坂口さんに郷土料理ってなんでしようと尋ねると

「愛しかないでしょ」と言われた。

西彼杵には、貧しい人々の生活救済のためフランス人神父が農業から加工といった食文化を根付かせた背景があったり、

江戸中期、幾度かの飢饉の際に、痩せた土地でも育つさつまいもを使った郷土料理が生まれたり、

いずれも、その土地で人が生きていくために必要だった食べ物が、その土地に根付いてきた。

「食べることは生きることで、それをさらに地域に絞り込むんだから、よりその土地で生きていくために必要なこと。生きようっていう強さとか生かしたいっていう愛だったりとか、本当にそういうことでしかないと思うよ。」

そう語る坂口さんの横で私はなぜかちょっぴり泣いた。

「え、マジ泣きしてんの？」と笑われつつも、確かに本当にそうだよなあと腹落ちする。

いつだって目に見えるものは形として存在していて、でもそこに形としてある理由には、愛が詰まっている。だから坂口さんの料理や言葉はこんなにも温かい。

人を喜ばせることが好きだったと言っていた、その言葉が坂口さんの源流だと思う。

料理と土地と人は密着していて、どれが欠けても成立しない。

だから、それを繋ぐ料理人として、これからも坂口さんはたくさんの人に愛と熱を伝えていくのだろう。



あいがもん倶楽部の一口と水出し岳間茶

富永博美 (Peg)

文・川江芽生(大分県出身)

富永さんは、言葉を選ぶようにゆっくりと、静かに語る。

一語一語に、土地へのまなざしと、食を通して人と関わることへの誠実さが滲んでいた。

強い調子ではないのに、不思議とその場の空気がじわりと変わっていく。

語りの余韻が残る中、それぞれが料理に手を伸ばす。

岳間茶の清らかな香りが鼻に抜け、身体の奥に静けさが広がる。

ほうじ茶で炊いたライスプディングのやわらかな甘みがそれに寄り添い、揚げたパンの軽やかな油分が全体をやさしく包み込む。

あんぱ柿のねっとりとした甘さが余韻を残し、すべての味がひとつに溶け合っていた。

使われたお米は、熊本県山鹿市菊鹿町、菊池川流域で育ったもの。

阿蘇から有明海まで約70キロ、2000年前から稲作が続く地域で、かつては細川藩の主要な収入源でもあった土地だ。

お米とあんぱ柿を手がける〈あいがもん倶楽部〉は、熊本・山鹿で合鴨農法による無農薬栽培を行う農家だ。合鴨と共に田に立ち、自然の循環の中で米を育てる。その丁寧な営みを、富永さんは尊敬のまなざしで語っていた。

岳間茶もまた、同じ菊池川の流域で育まれたもの。

お茶も、米も、柿も——どれも富永さんが自ら足を運び、生産者と顔を合わせ、時間をかけて関係を築いてきた素材だ。

富永さんの素材選びには、はっきりとした基準がある。

それは、人にも環境にも負担の少ない農法で育てられていることを基本としつつ、同時に、生産者との関係性が有機的であるかどうか、ということだ。

「無農薬じゃなくても、“友達が作ったものなんです”と言えるようになった」と語る富永さんの声には、農法という枠を超えた“オーガニックな関係性”を大切にしている姿勢がにじんでいた。

単なる取引ではなく、互いの人生を支え合うような関係。その中で生まれる素材を、料理に生きたいのだという。



「昔はたくさん採れた食材も、今では手に入りにくくなっている。

それなら、昔の料理をそのまま再現するだけではなく、今手に入る食材やアイデアを取り入れて、『新しい郷土料理』を作っていくこともできるのではないか」

その言葉を聞いたとき、この一皿が示していたものが、少し輪郭を持った気がした。

打ち上げの席。

二皿の大皿料理を手際よく仕上げ、キッチンの片隅で一息つく富永さんに声をかけた。どうしても、「新しい郷土料理」という言葉が頭から離れなかった。

会話の中で、富永さんは郷土料理に自分の好きな音楽を重ねた。

「60年代にジャマイカで生まれたレゲエも、植民地時代に西欧の文化と混ざり合う中で生まれ、それが巡り巡ってイギリスでのラバースロックの誕生やパンクに影響を与えた。

一つのルーツから枝分かれして多様な表現が生まれる。料理も同じで、元をたどれば世界のあちこちとつながっている」

だからこそ、これからの郷土料理は、もっと自由で柔軟であっていい。

郷土料理は、守るだけのものではなく、時代や土地とともに更新されていくもの。

富永さんにとってそれは、伝統をそのまま再現することではなく、その土地の“今”と共に育てていく営みなのだ。

「残るものは残るけれど、変化は不可欠なんです」

柔らかな口調の奥に、土地と人との関係を信じる確かな強さが宿っていた。

私は料理人ではない。

食材がどこで育ち、誰の手を渡ってきたのかを知る機会は、そう多くない。

それでも、この一皿を前にしたとき、食べることの向こうにある“つながり”を感じた。手間をかけて育てられた素材と、それを生かして生まれた料理を味わうことは、土地の土や水、そこに生きる人々の暮らしと出会うことでもあるのだ。

富永さんの料理は、そんな関係の輪の中へと私たちを静かに招き入れ、そこに息づく豊かさをそっと伝えてくれる。





長野県小谷村の温泉と青豆のちまき

榎木歩

長野県伊那地方に伝わる古代米(在来種)の白毛餅を小谷村中土地区から湧き出ている「松葉の湯」(冷鉱泉)に一晩浸漬させ、小谷村の在来青豆(正式名は不明、浸し豆の豆として認識されている)と共に熊笹で包み温泉水で茹でる。味付けは塩のみ。行動食、常備食とされていた。

小谷村では雪に閉ざされた冬の間の手仕事として昔からつづらやわらじなどのわら細工が作られてきた。白毛餅は藁が長くて太く、それ故に手刈りでしか収穫できない稲だが、わら細工に適していることからこの土地で栽培されてきた古代米だ。

私がこの料理を選んだ理由は小谷村という場所がどんなところで、どんな郷土で、日々の暮らしを村民がどのようにして営んでいるのか、言葉よりもシンプルに伝わると思ったからだ。世界が目にする北アルプスが雄大な白馬村と、石の街であり翡翠の名産地として歴史のある糸魚川市の間にある小谷村は派手さがない、静かな里山だ。冬は豪雪になり半年ほど雪に閉ざされる厳しいところだが、それ故に春の芽吹き喜びは何にも代え難いものがある。そんな閉鎖的だからこそ、美しい自然と独自の文化や郷土がこの場所にはあり、この土地の郷土を伝えるのにこれ以上ないと思った。

この日の会では、料理人の皆さんがそれぞれの場所のトラディショナルを尊重しつつ、それぞれの解釈やハッとさせられるようなアイデアが加わった料理をみて、ものすごいリスペクトを感じたのと同時に圧倒的な表現力に恐れおののいてしまった。

「郷土を表現する」ということにおいて、その土地の環境や歴史、暮らしの癖、決して美談では語れないリアリティなどいろんな角度からの郷土をキャッチし、その解釈を料理として表現するまでのプロセスは、それぞれ多忙な料理人の皆さんにとってどれだけのものであったらう。しかしそれ以上に皆さんの郷土料理に対する想いの部分と個々のアイデンティティが重なる部分が見えた時に、ただただ私も同じ目線で物事を捉えられるくらい精進しようと思った。



郷土料理との出会い

木下遼太郎(ピーマンズコーヒー)

僕はオブザーバーとして参加した郷土料理の日。

事前に奥津さんからnomaという世界的レストランの実務のトップである高橋シェフが来ると聞いて、「こりゃとんでもない会に参加することになるな」と、とても緊張したのを覚えている。

「木下君もオブザーバーだけど、何かしら準備しておいてね」と軽く奥津さんに言われて、かなりプレッシャーに感じ、何を準備すればよいのか相当悩んだ。

僕のような街の喫茶店の店主が参加する意義はどこにあるのだろうか、どんな気持ちで臨めばいいのか。前日まで期待と不安でいっぱいだった。

会が始まると、参加したシェフたちのストーリーを聞きながら用意してくださった料理を味わい、ただただ感動し続けていた。郷土料理というものが一流の料理人たちが捉えとこなにも美味しくなるものなのかと、心を打たれ続けた。

完全に楽しんでた矢先、突然「木下君、いく？」と奥津さんに振られ、戸惑いと緊張MAXのなか、前に立ってちょろきんの話をさせてもらった。

緊張で早口になり、うまく伝えられたか微妙ではあるが、この土地にちょろкинというお菓子があったことを知ってもらえたのは少し嬉しかった。

僕は地元が長野なので、ちょろкинやその他の郷土料理に縁はない。

しかし、5年暮らして一通り半島の中を見て回って見たし、地元の方々と仲良くなりコミュニティもいくつかできたし、この土地への愛着がわいてきたところだ。

そんな自分にとって、郷土料理はこの土地を知るツールであり、土地に生きてきた人々の生業を覗き見る窓のようなものだった。

特に長崎はサツマイモを使った郷土料理が多く、当日もたくさんシェフがサツマイモの料理を出していた。それだけ昔は厳しかったのかなとも想像しながら、ろくべえやちょろкин、かんころなど捨てるところがないくらい様々な工夫をして、大事に大事に食材と向き合ってきた昔の人の知恵に感動していた。

翻って現代。どこに行っても食べ物売っていて、この日本においては餓えから縁遠くなっているように感じる。食材も料理のジャンルもものすごく多様で、食べられないものはないくらい豊かになってきた。その一方で、年間の食料廃棄量は464万トンにもものぼり、ありがたみは薄れ、粗末にしてもいいかのような社会になってきているように感じる。

そんな世の中で、今、郷土料理を捉え直す意義とは何か。

それは食べ物への尊敬を取り戻すことなのではないだろうか。



郷土料理とは、土地にあるもので自分たちのもつ知恵と力を最大限に使って編み出された結晶のようなもので、生業そのものである。

現代社会はそうした苦勞をしないように、便利に効率ばかりを優先させてきたせいで、何か大切なものをなくしてきたのではないだろうか。

街のなんでもない喫茶店の店主である僕自身も、何者でもないと思っている人こそが実はとても可能性を秘めていて色んなものを作っているプレーヤーになれるのではないだろうか。

こういうことに気づかせてくれたこの日は、僕にとって自分を見つめ直す機会になった。

ちょろкинとの出会いは新たなちょろкинの可能性を開いたような気がする。

海苔、鯖、ジャガイモのテリーヌ スルメ烏賊出汁のジュレ スタチラペ

他谷憲司(ワイン食堂トキワ)

文・堀彩花(東京都出身)

次々と皿へテリーヌ、そしてジュレがのせられていく。

そうした緊張感から漂う熱気に、会場の視線が引き寄せられる。

「熊本市でワイン食堂トキワをやっている、他谷と申します」。

律儀な自己紹介が、生き様を物語るようだった。

「皆さんが郷土料理を掘り下げるほど、イマイチピンときていないところがある」。

他谷さんは、飾り気なくそう語り始めた。

2016年、大阪から、奥様のご実家である熊本県へ移住。それは熊本地震が起きた年だった。お店をはじめから、8年の月日が経つ。とはいえ、生まれ故郷ではない土地である。今回の会へ参加することを、直前まで悩んだという。「郷土料理」、「トラディショナル」、「発酵」。主催である奥津さんから課せられたそのテーマに、移住者である自分はふさわしくないのではないのか。それは、コンプレックスでもあった。でも、「熊本の料理」を作ってきたという自信だけはある」。自分が紡いできた熊本との縁を、料理にしてきたという事実が背中を押した。そして、今回の参加を決めた。

「お店でやり続けている熊本を意識した料理がこのテリーヌです。天草の鯖、有明海の手巻、熊本でよくとれる里芋の代わりにジャガイモを。今の時期にあるもので作っています」。

それは密度高く、小さいながらもそこかしこで煌めく。口に入れた瞬間、海苔の香りが心をも満たす。出汁のジュレが溶け込み、鯖とジャガイモがやわらかに食感のリズムを生む。そうして導かれる味覚の調和は、食材が生きた風景を見るよう。

「“郷土料理”というので思い浮かんだのが、妻のお母さんがお正月に作るお雑煮でした。スルメで出汁をとるんです。テリーヌに仕込み、ジュレにして仕上げています。あとは海苔。妻の実家が沖新町という熊本の港の近くで、すぐ目の前が海なんです。そこは海苔の養殖がとても盛んなところで、大阪のお店をやっていた時も送ってもらっていました。その度に海苔の美味しさを知っているのが今でも印象深いです」。



すである郷土料理を模倣するのではなく、たとえ生まれ故郷でなくとも、他谷さんご自身との結び目を辿るようにして仕立てられたテリーヌは、何にも代え難い一品として感じられた。

そもそも郷土って何だろう。ふと考えた。

果たして生まれた場所はすべて、郷土なのだろうか。

一度でもそこに住んでいればもう、その土地は、郷土だろうか。

大それたことではないのだ。他谷さんは、「場所よりも、その人自身が、土地とどう関わったかなんじやないかと」。そう話した。「身の回りの縁を編み続けるをやめたら何もできない。信頼できる農家さんと酒屋さんあって、僕は働くことができる」。自然にそう語る他谷さんの郷土は、言葉よりもずっと深く感じられた。どんな時も、手元から。それは人も、素材も。だから他谷さんの料理は、生きる土地との一体感が、日々新鮮に、色濃く表れてゆくのだ。

他谷さんは、郷土料理の発表をこう締めくくる。

「素材はもちろん大事。でも、今日の前にある食材を見て、どのようにその土地の豊かさを表現できるかの方が大事だと思っています」。

郷土料理ってなんですか？

他谷さんにそんな言葉を投げかけることは、まるでナンセンスなことのように感じられた。

今日の料理が、郷土料理。

それは、熊本で生きていくという覚悟。

歩み続けるその中で、料理人としての生き様をもって、その答えを示し続けるのだろう。



エタリの一夜干し・ひじきの辛子和え・大豆と干し椎茸のうどん

宮下裕之(彩雲)

文・加藤優奈(北海道出身)

蒸気家の源泉のなかに入れられたまっしろなうどん。
湯気が立ち上り、うどんはゆらゆらと踊るように茹で上げられてゆく。

彩雲の店主、宮下さんの郷土料理とは。

宮下さんが以前日本料理店を営んでいた神楽坂から小浜町に移住し新たに「彩雲」をオープンさせたのは3年半前。

雲仙の海、土がある豊かな自然の恵みに魅せられて移住を決めたという。

お店はおおきな海が一望できる美しい場所にある。

宮下さんは、今回の郷土料理の会にあたって図書館に赴き歴史から郷土料理を繙き、地元の方との交流も深めたという。

ある晩、富津の家庭の掘りごたつの中で聞いた昔話の中に、郷土料理のヒントがあった。

富津は、上が棚田で麦や芋を作り、下は漁業を行う半農半漁をする人が多かったという。

そこでは「エタリ(カタクチイワシ)」がよく獲れる。

最初の一品は、「エタリの一夜干し」

足の早いエタリは、獲れたら塩をまぶし、一時置き、目刺ししてから夜に干す。

加工に手間がかかり塩分の高い目刺しは、食の多様化、健康志向などを理由に近年食べられなくなっている。一方で、地元で獲れるエタリは地元の人のかつての生活の中の記憶に鮮明に表れる食材であり、今でもひそかに息づいている。

「家庭の中の食文化がこれからも続いていきますように」と願うように、丁寧に目刺しされた橘湾のエタリは美しく末広がりに盛り付けられていた。

噛めば噛むほど出てくる凝縮された旨み、塩味とほんのり残る苦みは、ごはんと合わせたら最高であろう。このしみじみとしたおいしさを感じられることに心からの幸せを感じた。

富津の海では、ひじきも採れる。富津では採ってきたひじきをそのまま天日干しにし、納屋に入れて7、8年熟成させているという。お梅やみで一堂が会した際に、地域の人が料理をする中で精進料理の食材として重宝されてきたひじき。

そんな記憶の中から紹介された二品目は、「ひじきの辛子和え」

そこに住む人が、そこで採れた食材を使って料理をし、みんなで食べる。宮下さんは「みんなで生きている感覚」を想起したという。



最初食べたものは目が覚める辛さであつたらしい。食べてみると確かにピリッと辛い。しかし、癖になる。辛さと甘さのバランスがちょうどよく箸が止まらずついおかわりをたくさんしてしまった。

さて、今度は畑に目を向けてみる。

先ほど述べたように富津の段々畑では麦と芋が栽培される。

かつては集落1つに製麺所があり、住民はできた麦を製麺所に持ち込みうどんを作ってもらっていた。しかし年々その数を減らし、宮下さんによると千々石に残る製麺所は1軒のみ。

そう前置きして最後に紹介された一品は、「大豆と干し椎茸のうどん」

大豆と椎茸の出汁に、温泉で茹でられたうどん、6時間温泉蒸しされた大豆をのせた温泉がフル活用された小浜でしか味わえないうどんである。

精進の優しい出汁と、温泉の塩味の加減が体に染み渡る塩梅で、シンプルであるおかげで大豆の甘みを存分に感じられた。富津の食べ方は、つゆと一緒にうどんを飲むという。

宮下さんの郷土料理の解釈は、富津という場所に住んでいる地元の人の暮らしから発想を得たものであった。郷土料理は「家で代々それぞれの作り方で受け継がれる料理」であるとおっしゃっていた。紹介された三品は地元住民の暮らしに思いを馳せ、その営みを敬う宮下さんらしさが表れた品々であった。私はこれから、宮下さん自身の富津の郷土料理が再構築されるときがあれば、それもまた楽しみなことに感じる。





ボンコ

岩永賢一 (famiglia)

文・奥山莉乃 (山梨県出身)

「饅頭よりハンバーガーがよか。」

少年だった頃のけんさんは、きっとそう言って、この雲仙での郷土料理の会なんて後にして、都会の方へ颯爽と走り去っていきだろう。

オーディエンスの目の前で圧倒的な存在感を放つ蒸籠。その大きな蓋を開けた途端に広がる、真っ白なもくもくした蒸気。その中から出てきたのは、おばあちゃんがしわしわの両手で優しく作ったみたいな、おっきなお饅頭だった。

これがその「ボンコ」である。

ボンコとは、長崎県雲仙市吾妻町に伝わる、田舎饅頭のこと。材料はシンプルで、小麦・塩・酒・水・生イースト。田植え前に麦の収穫をし、それが乾燥や脱穀などの生粉を終えた、ちょうど8月あたりの時期に、それで作った饅頭をご仏壇にお供えするのである。吾妻の夏の風物詩的な存在なんだ。想像するだけで蝉の音が聞こえてきそう。

そんな吾妻町に生まれた岩永賢一さんこと、けんさん。

18歳のとき、退屈でつまらなかったこの町を飛び出した。

車やバイクが好きで、京都のデザイン専門学校に通ったり、その後長崎に戻ってはバイト生活にふけったり。さらにはバイクにキャンプ道具を積み込んで野宿旅。東京より西側はほぼ制覇したという噂。

「旅しとったら、色々な人に会えたし、見たことない景色とか見れたり、本当に楽しかったとよ。」

大きな山、大きな川を越えて、変わる言葉、変わる料理の味付け。

24歳で料理の道を歩み始め、現在は長崎市内で、famiglia (ファミリア) というイタリア料理のお店を経営されている。

このボンコの中には、けん少年の「なつの思い出」がばんばんに詰まっている。

おばあちゃんにお使いを頼まれて、生イーストを買いに行ったこと。

バイクを乗り回して、あたらしい味やあたらしい景色を発見したこと。

けんさんは、ご実家から見つけ出したレシピと自分自身の記憶を辿って、



直感的に、あの蝉の鳴く夏の、おばあちゃんのボンコを再現しようと奮闘。

大きな一口で食べてみたらわかる。

ボンコって、知らない人の、懐かしい思い出の味をお裾分けされたような気持ちになる。その上で、それぞれ自分のおばあちゃんとか、子供の頃見ていた景色とか、匂いとかを思い出すような力がある。

「まだいっぱいあるけん、食べんね。」

片手が埋まってしまうくらいのおきなお饅頭だったけれど、それが本当においしくて、私は2個食べちゃいました。幸せ。

そんなけんさんにとって、郷土料理とは「身土不二」。

その風土に、その人が馴染んでいくんだと、ジャンキーなハンバーガーみたいに熱く語ってくれたあの夜は忘れません。

実は、この郷土料理の会エディションのボンコは、けんさんのご実家の前にある畑の小麦粉と、その同じ畑の食用米でできた日本酒、『僕らの米で日本酒を造る会』の日本酒を材料にしている。この会は、けんさんをはじめ、飲食店を営んでいる友人ら6人で立ち上げたチーム。自信を持って出せるものを自らの手で作りたいという強い気持ちを原動力として、ずっと日本酒を作りたいと思っていたんだって。

けんさんって、ほんとうに素敵な、みんなのおっちゃんなんだ。

ファミリアは、そんな愛に溢れたけんさんが作り出す、みんなが家族のように集まる井戸端のような場所。

それにしても、けんさんは今でも「饅頭よりハンバーガー」なのだろうか。

お話ししていると、確かにハンバーガーのようで、その愛みなぎるエネルギーに圧倒されそうになる。でも、あの日蒸気家で、みんなでボンコを包んだみたいに、故郷というその土地や、そこで暮らしていた時の記憶の一つひとつを、優しく包み込むような繊細さを持っているような気もするんだよね。



高来蕎麦

深田伸治 (1er cru プルミエ・クリュ)

文・奥山莉乃 (山梨県出身)

トン、トン、トン
サ、サ、
パン。

蕎麦を打つ。この日の郷土料理の会を締めくくるように。
その手は厚く、力強く、説得力に満ちていた。
ざわざわとしていた蒸気家のキッチンは、しんと静まり返る。
蕎麦を打つ音で満たされる。

深田さんが、高来蕎麦を選んだことは必然的だった。

高来蕎麦とは、長崎県諫早市高来町の郷土料理だ。その地域に古くから伝わる在来品種のソバの実を使って、10割で手打ち。香りが高く、ねばりがあり、コシが強い。その一方で、このソバの栽培から収穫、製粉するという過程では人手不足が懸念されている。

この高来町を、高来蕎麦を救うべく、深田さんは、一から蕎麦打ちを始められた。

私自身、目の前で手打ちされた蕎麦を食べるのは久々だったけれど、口の前に運んだときの香りの高さ、口の中に入れた瞬間に広がる奥ゆかしさというのは最高だった。みんなで蕎麦をすすする音が幸せだった。言葉は交わさずとも、口の中で、高来蕎麦の味を共有しているようで。

郷土料理って何だろう。それは昔を懐古するだけではないような気がする。

「高来蕎麦はツールであって、こだわりはない。」
しかし私の目には、深田さんの「こだわり」が“美しく”見えていた。
尖らず、真面目で丁寧。それは優しさに溢れていた。

建築の世界を志した学生時代。深田さんは、自分自身で表現する何かを創り出したいという強い思いを抱いていた。その後、自らの力で料理の道を選択し、27歳で、長崎にてレストランを開業する。海外へ足を運んでは、建築物や料理を感じ、学びながら、とにかくがむしゃらに料理と戦い続けた。「自分が良いと思えるものを自信を持って磨いていくこと」に専念した。

高来町との出会いはそれからのことである。



偶然、小さな神社の横にちょこんと、空き家を見つけたそうだ。

高来町で、「深田惣菜」として、より身近な地域の人たちに寄り添うこと。

レストランでは一部の人にしか伝えることができないけれど、お惣菜屋さんならば、より多くの人に、地元の大変な食材を楽しんでもらえるのではないかと。深田さんの高来町への移住は、これもまた偶然のこのようで、必然だったのではないかと私は思う。有明海に面する高来町に古くからあった、漁業文化や農業、それが日々消滅していつている状況。大量生産、大量消費で溢れる現代社会の中で、本来あるべき食文化、囲むべき食卓はどんどん衰退している。

「こだわりはなく、ぼんやりとしているだけで、大きなことは何も考えていない。」

繰り返し、こだわりは持っていないと、淡々と語る深田さん。

しかし、この会を通して私は、深田さんのように「こだわりを持てる人間」になりたいと思った。なぜなら、深田さんのこだわりは、自分のためではなく、家族のため、高来町のため、守りたいもののためにあるから。今、目の前にある物を大事に磨き、価値をつけてあげる作業を怠らずに生きていくこと。それがものすごく、かっこよく、美しく見えた。

「高来の話をしなが、高来の将来を想って、自分が美味しいと思う、美味しいと思う蕎麦を打つこの瞬間に集中しました。」

郷土料理は、懐かしい味がする料理だと勝手に思っていた。

確かにそれも間違いではない。

しかしながら

郷土料理が、守りたいものではなくて。

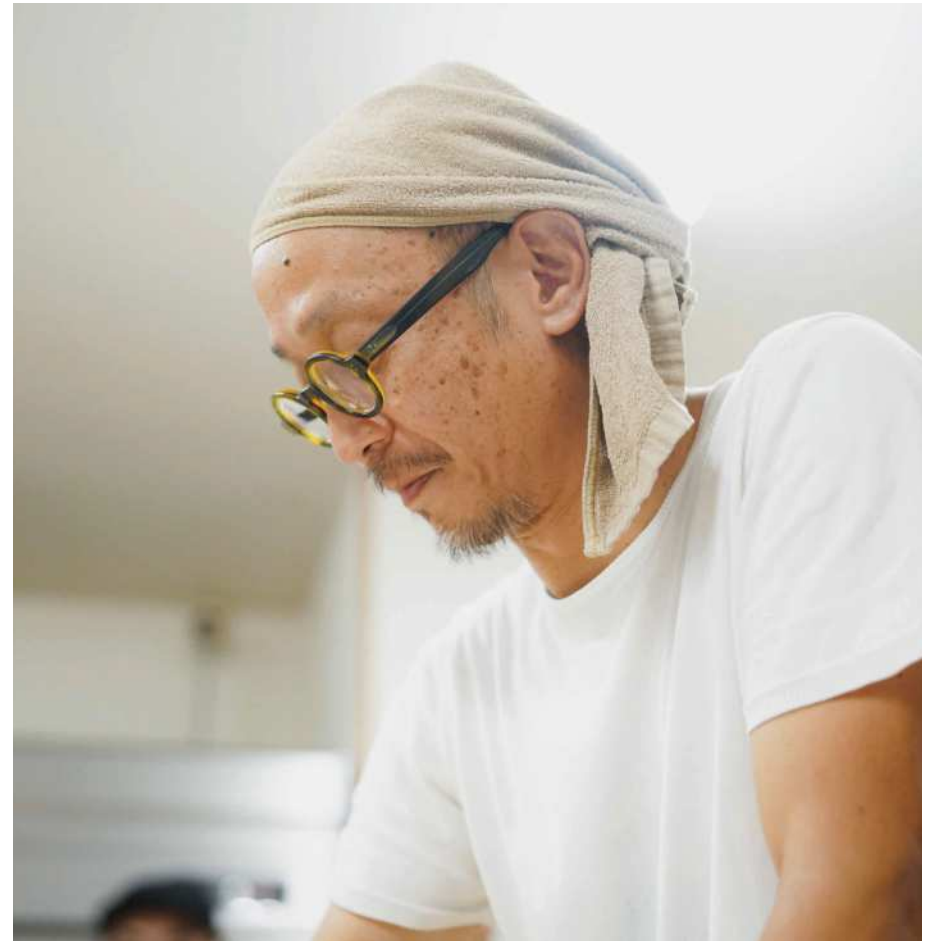
守りたいものが、郷土料理であると教えてくれたのは、深田さんだった。

深田さんから、高来蕎麦から、教わったことだった。

何より、郷土料理を知る以上に、私は深田伸治さんというひとりの人間を知ることができた。

高来蕎麦が、もっと知りたいと思わせた。だってあの深田さんをも夢中にさせているのだから。

郷土料理にはそんなパワーもあるのかもしれない。



郷土料理との再会

田中遼平(田中農園)

生まれた町の郷土料理や伝統食について、あらためて考える機会は案外少ない。僕の地元でいえば、ジャガイモを使っただご汁や、サツマイモの麺であるろくべえ、カボチャを使ったブナ素麺、具雑煮やエタリの塩辛などがある。ばあちゃんが作ってくれていたろくべえやお正月の具雑煮くらいしか身近なものではなかった。郷土料理とまでは言えなくても、子どものころから身近に存在していた食べ物もある。

ところんがそうだ。親戚のおばちゃんがお店をやっていたが、コロナをきっかけに辞めてしまった。聞けば50数年、一人であの味を守ってきたそうだ。子どものころはよく貰って家で食べていたが、あまり嬉しかった記憶はない。まあ、あのおいしさが分かっていなかったのだと思う。夏場だけ開店する千々石のところん屋。すぐそばの湧き水を店内にひいてあって、ところんはもちろん、ラムネも冷やしてあった。HPもなければ、SNSもなかったけれど、あれは一つの千々石の原風景だった。それもこれも、お店が無くなってしまったから気付いたことで、郷土料理や伝統食というのは、消え去ってしまったり、消えかけている現状があるからこそ注目されるものだと思う。

あの日、郷土料理の日に、九州中の一流の料理人たちが小浜温泉に集まった。それぞれのルーツにある郷土料理を掘り起こし、解釈し直して、発表してくれた。イタリアンや和食などさまざまな食のジャンルを背景に、これまで培ってこられた技術も含めて、郷土料理と向き合う様子は、郷土料理をアレンジするとか、新しいレシピを考えると、そんな話ではなかった。郷土料理と出会い直す。レシピなどは無いなかで、あるもので作ってみるとか、今だからこそこの形になったとか、あえて何も加えずそのまま勝負してみるとか、料理人として歩んできた道ごとに、郷土料理との出会い直し方はあるのだと思えた。

昔の味をそのまま再現するだけでもいい。その過程で、郷土や風土、歴史や暮らしの智慧、食材、はたまた自分自身と出会い直すきっかけがあるはずだから。







あとがき

「郷土料理の日」は私にとって本当に印象的で、胸が躍る1日でした。会の前日深夜、そして終わった後の数ヶ月間、執筆・編集をする中で「郷土料理・郷土」って、「残ってきたもの・残したいもの」って、何なんだろう、と幾度となく考え、悩みました。

この経験を通して、岩崎さんの集荷場で聞いた「食文化がないと種は消える」という言葉の意味に、少しだけでも近づけた気がします。

読まれる方にこの日の参加者の熱量や料理人さんの思いが伝わり、自分にとっての郷土・食について思いを巡らせるきっかけになれば嬉しいです。

— 安井里緒

郷土料理というテーマに対して料理人の数だけ異なる背景や解釈がある一方で、共通するものがありました。

それは、「名もなき誰か」として郷土料理をつなぎ、紡いできた人々や自然、文化、そして土地そのものへの「敬意」や「愛」です。

今回の会は、料理人や生産者の方々の温かな想いに触れ、心が震える経験となりました。

郷土料理も伝統野菜も、その土地の歴史や社会、自然を映し出す「生きた文化」なのではないでしょうか。

彼らが人生をかけて繋いできたものを、本書という形で「繋ぐ」機会を頂けたことに、感謝でいっぱいです。

— 川澄光

郷土料理とは何でしょうか。懐かしさを帯びながらも、日常とは少し距離のある言葉かもしれません。

郷土料理の会で得た答えの一つは、それが土地の「今」とともに更新され続けていくものだという事です。歴史や文化に敬意を抱きつつ、未来を見据えて土地と向き合う。そんな切実な姿勢が、どの料理にも共通していました。こうした姿勢を積み重ねた先に、それぞれの郷土が形作られていくのだと思います。

この冊子が、自らの郷土を見つめ直し、その豊かさの中にそっと誇りや喜びを見出すきっかけとなれば幸いです。

— 川江芽生



雲仙市万博国際交流プログラムの一環として開催した
「郷土料理の日 雲仙」。

この日の高揚と充足感を、アーカイブ冊子として皆様へお届けできることを
大変嬉しく思います。

デンマーク王国の首都・コペンハーゲンにある
世界中の美食家が集うレストラン「noma」の
開発部門ヘッドシェフの高橋惇一様と
プロジェクトマネージャーの神尾理沙様をお迎えした交流会は、
雲仙市の在来種野菜が持つ「命の繋がり」を世界へ再提示する、
まさに奇跡のようなひと時でした。

開催にあたり多大なるご支援を賜りました駐日デンマーク大使館、
nomaのお二人、企画、準備、当日の発表された料理人、
参加された農家や市民の方々、
運営に関わったすべての皆様に深く感謝申し上げます。

この冊子は、編集に携わったインターン生が五感で感じた
「郷土の今」を綴った物語だと思います。
雲仙の豊かな風土と、種を守り抜く人々や食を通じて物語をつなぐ人の想いが、
読者の皆様の心に「新しくて懐かしい」風を吹かせ、
新たな食文化を紡ぐ端緒となれば幸いです。

— 雲仙市長 金澤 秀三郎

【郷土料理の日 雲仙】

開催日 2025年8月31日
主催 雲仙市(万博国際交流プログラム)
企画 奥津爾(タネト)
ゲスト 高橋惇一(noma ヘッドR&Dシェフ)
神尾理沙(noma プロジェクトマネージャー)
料理人 井上稔浩(pesceco)
市村大輔(クロマニヨン)
獅子島薫(BAR Lion J)
宇治拓磨・望(Locanda del Campo)
福田泰弘(炭火焼鳥 charlie)
小野弘太郎(Cota)
草野玲(雲仙福田屋)
宮崎貴仁(雲仙福田屋)
平河直(あるところ)
坂口晃一(missi)
冨永博美(Peg)
他谷憲司(ワイン食堂トキワ)
宮下裕之(彩雲)
岩永賢一(famiglia)
深田伸治(1er cru ブルミエ・クリュ)

【冊子 郷土料理の日 雲仙】

発行 雲仙市
企画 奥津爾(タネト)
編集 安井里緒
川江芽生
川澄光
写真 繁延あづさ
デザイン 古庄悠泰(景色デザイン室)
発行日 2026年3月10日